Juno

Electrolux

Thinking of you

benutzerinformation

Elektro-Einbauherd

JON53100

We were thinking of you
when we made this product

Willkommen bei Electrolux!

Wir möchten uns bedanken, dass Sie sich für ein erstklassiges Produkt von Electrolux entschieden haben, welches Ihnen sicherlich viel Freude bereiten wird. Es ist unser Bestreben, eine breite Vielfalt von Qualitätsprodukten anzubieten, die helfen, Ihr Leben etwas komfortabler zu machen. Sie finden einige Beispiele auf der vorletzten Seite in diesem Heft. Bitte nehmen Sie sich einige Minuten, diese Benutzerinformation zu lesen, um voll von den Vorteilen Ihres neuen Gerätes profitieren zu können. Wir sind sicher, dass wird Ihr Leben zukünftig etwas leichter machen. Wir wünschen eine gute Zeit.

Inhalt

Sicherheitshinweise	5
Gerätebeschreibung	7
Vor dem ersten Gebrauch	10
Bedienen der Kochstellen	12
Bedienen des Backofens	15
Anwendungen, Tabellen und Tipps	25
Reinigung und Pflege	43
Was tun, wenn …	54
Montageanweisung	55
Entsorgung	60
Garantie/Kundendienst	61
Service	66

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden

Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Sicherheitshinweise

CE

Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

– 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
– 89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
– 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen während das Gerät in Betrieb ist.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen **nicht** unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

Acrylamidhinweis

Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

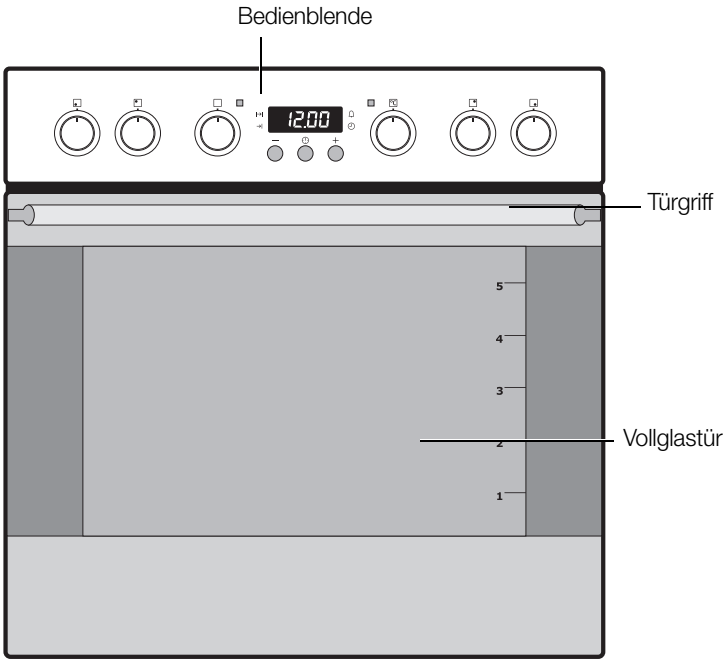
- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Blech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden und Verfärbungen entstehen.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es können Schäden am Email entstehen.
- Bewahren Sie nach dem Abschalten des Kühlgebläses keine offenen Speisen im Backofen auf. Im Backraum oder an den Türgläsern kann sich Feuchtigkeit niederschlagen, die auch auf die Möbel gelangen kann.

Hinweis Email-Beschichtung

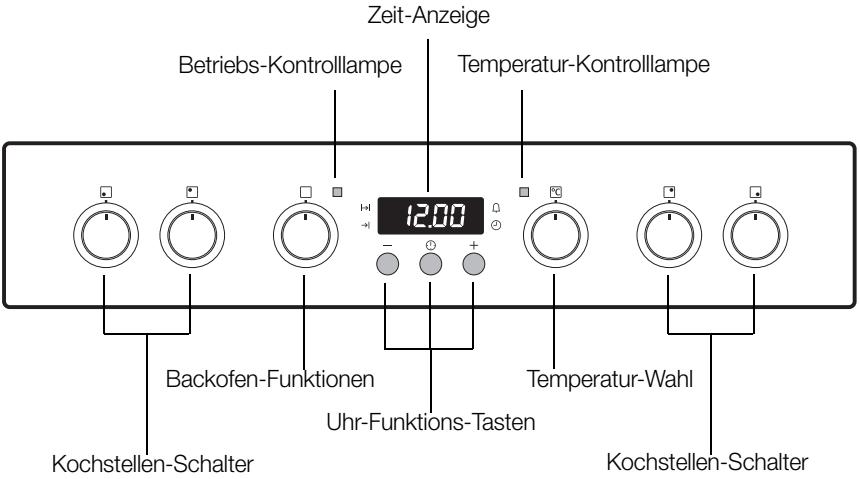
Farbliche Veränderungen an der Email-Beschichtung des Backofens als Folge des Gebrauchs beeinträchtigen nicht die Eignung des Gerätes zur gewöhnlichen bzw. vertragsgemäßen Verwendung. Sie stellen daher keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

Gerätebeschreibung

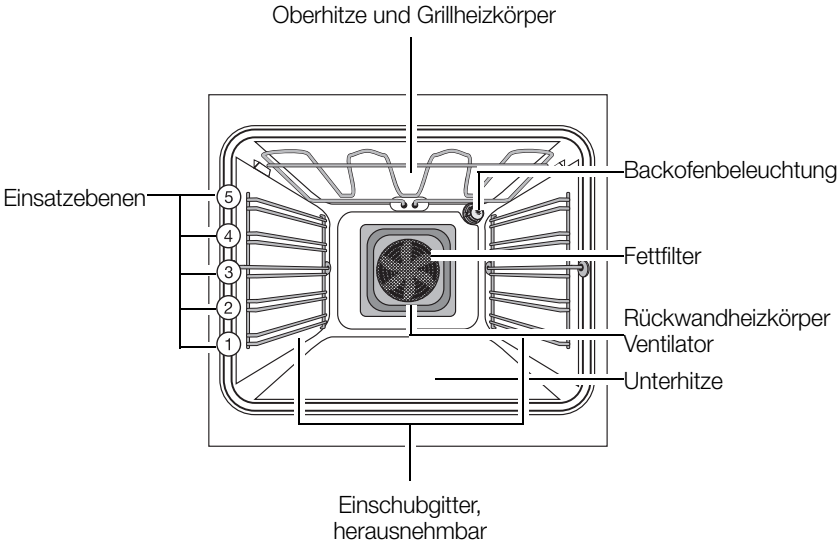
Gesamtansicht



Bedienblende



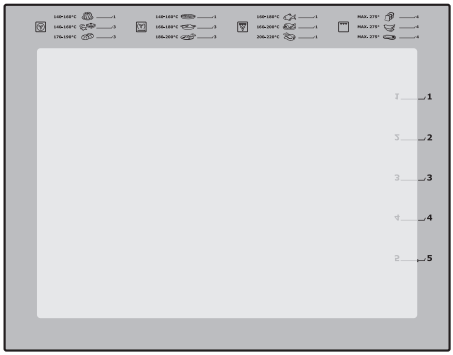
Ausstattung Backofen



Türinnenseite

An der Innenseite der Backofentür ist die Nummerierung der Einsatzebenen des Backofens dargestellt.

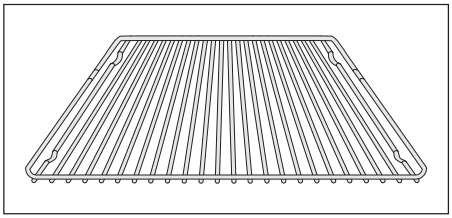
Außerdem finden Sie eine Kurzinformation zu Backofenfunktionen, empfohlenen Einsatzebenen und Temperaturen für die Zubereitung der gebräuchlichsten Gerichte.



Zubehör Backofen

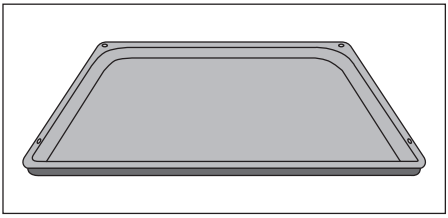
Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



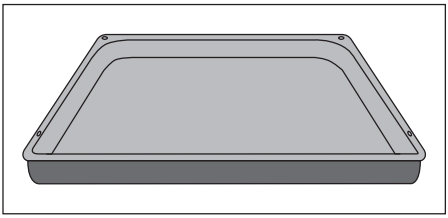
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Fettpfanne

Zum Backen und Braten bzw. als Auffangblech für Fett.

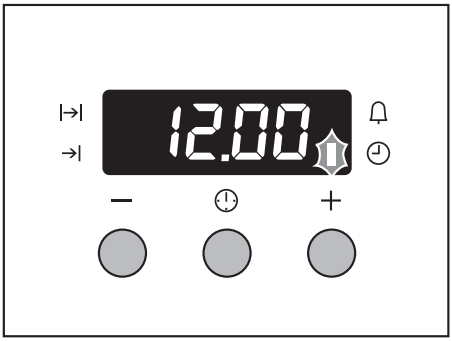


Vor dem ersten Gebrauch

Tageszeit einstellen und ändern

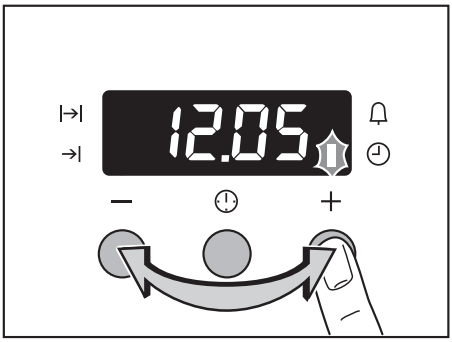
Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Zeit.

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt die Funktionsleuchte Tageszeit ◴ automatisch.

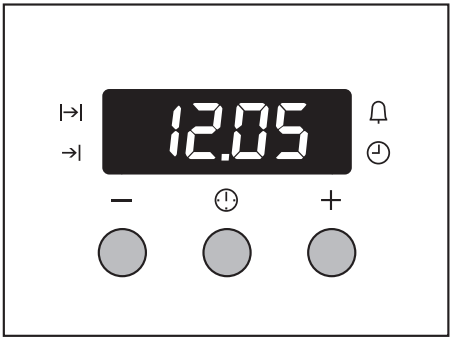


1. Zum Ändern einer bereits eingestellten Tageszeit Taste Auswahl ◴ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Tageszeit ◴ blinkt.

2. Mit der Taste + oder − die aktuelle Tageszeit einstellen.



Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit an.



Das Gerät ist betriebsbereit.

Die Tageszeit kann nur verändert werden, wenn keine Automatikfunktion (Dauer |→| oder Ende →|) eingestellt ist.

Erstes Reinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen.

Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

1. Schalter Backofen-Funktionen auf Beleuchtung stellen.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront feucht abwischen.

Bedienen der Kochstellen

Beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Einbau-Kochfeld. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

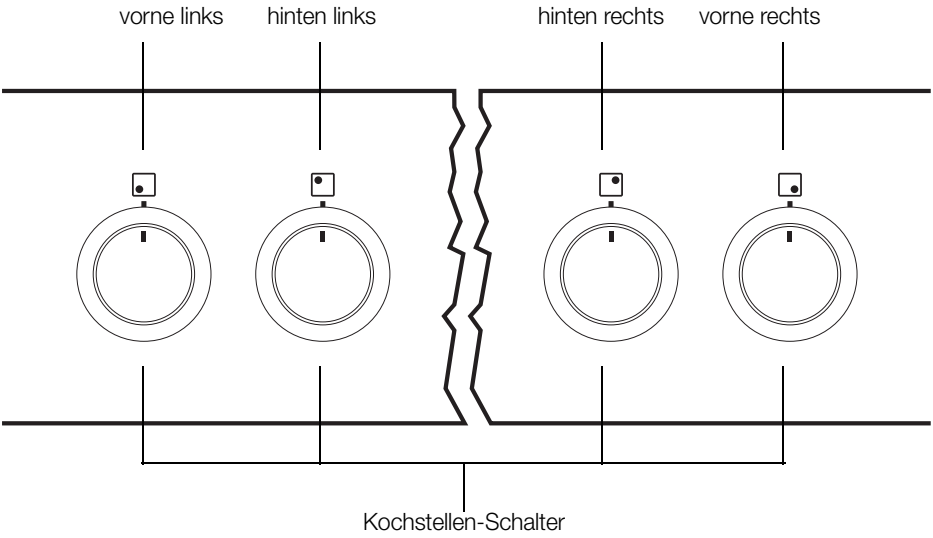
Der Herd ist mit versenkbaren Kochstellenschaltern ausgestattet. Zur Benutzung den Kochstellenschalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

Kochstufen

- In den Bereichen 1 - 9 können Sie die Kochstufen einstellen.
- Zwischenstellungen sind in den Bereichen 2 - 7 möglich.

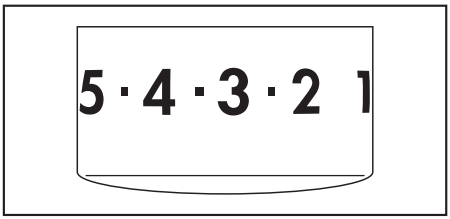
1 = kleinste Leistung
9 = höchste Leistung
◎ = Zuschaltung Zweikreis

Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

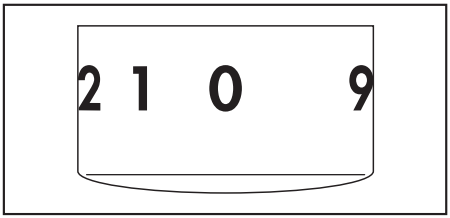


Kochstufe einstellen

1. Kochstufe wählen.



2. Zur Beendigung des Kochvorgangs in die Aus-Position zurückdrehen.

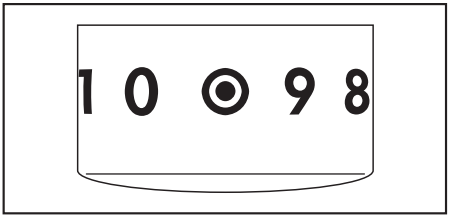


Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange eine Kochstelle in Betrieb ist.

Zweikreis-/Bräter-Kochzone zuschalten

Der Schalter für die Zweikreis- oder Bräter-Kochzone wird nach rechts eingeschaltet und darf nicht über den Anschlag hinausgedreht werden!

1. Schalter für Zweikreis-/Bräter-Kochzone nach rechts drehen. Weiter drehen über Position 9 und einen leichten Widerstand hinaus auf das Symbol ◎, bis zu einem deutlich spürbaren Anschlag.
2. Anschließend auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.
3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf die Aus-Position zurückdrehen.

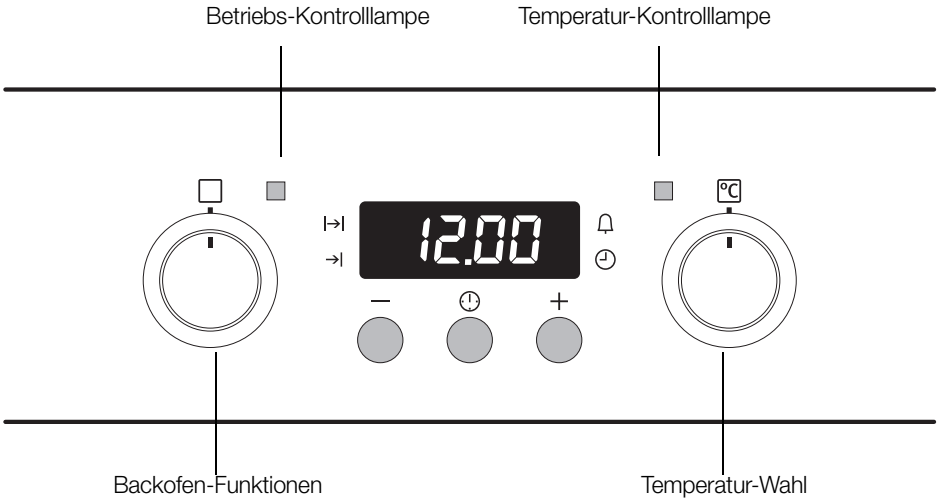


Bei erneutem Einschalten der Zweikreis-/Bräter-Kochzone muss der größere Heizkreis wieder zugeschaltet werden.

Bedienen des Backofens

Der Backofen ist mit versenkbaren Schaltern für Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl ausgestattet. Zur Benutzung den entsprechenden Schalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

Backofen ein- und ausschalten



1. Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter Temperatur-Wahl auf die gewünschte Temperatur.

Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.

Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt.

3. Zum Abschalten des Backofens die Schalter Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl in die Aus-Position drehen.

Kühlgebläse

Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, um die Geräteoberflächen kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig ab.

Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Backofen-Funktion		Anwendung	Heizelement/ Ventilator
	Beleuchtung	Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum, z. B. zum Reinigen, **beleuchten**.	---
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum **Backen** auf **bis zu drei Ebenen** gleichzeitig. Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.	Rückwandheizkörper, Ventilator
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine **intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens** benötigen. Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.	Unterhitze, Rückwandheizkörper, Ventilator
	Ober-/Unterhitze	Zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.	Oberhitze, Unterhitze
	Unterhitze	Zum **Nachbacken** von Kuchen mit **krossen Böden**.	Unterhitze
	Auftauen	Zum **An- und Auftauen** von z. B. Torte, Butter, Brot, Obst oder anderen **gefrorenen Lebensmitteln**.	Ventilator
	Grill	Zum **Grillen** flacher Lebensmittel, die in der **Mitte des Rostes** angeordnet werden und zum **Toasten**.	Grill
	Großflächengrill	Zum **Grillen** flacher Lebensmittel in **größeren Mengen** und zum **Toasten**.	Grill, Oberhitze
	Heißluftgrillen	Zum **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**.	Grill, Oberhitze, Ventilator

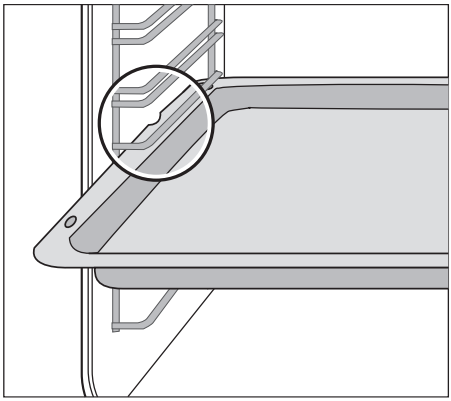
Rost, Backblech und Fettpfanne einsetzen

Auszugsicherung und Kippsicherheit

Zur Auszugsicherung haben alle Einschubteile am rechten und linken Rand eine kleine Auswölbung nach unten.
Einschubteile immer so einsetzen, dass diese Auswölbung im Backraum hinten liegt. Diese Auswölbung ist auch wichtig für die Kippsicherheit der Einschubteile.

Backblech bzw. Fettpfanne einsetzen:

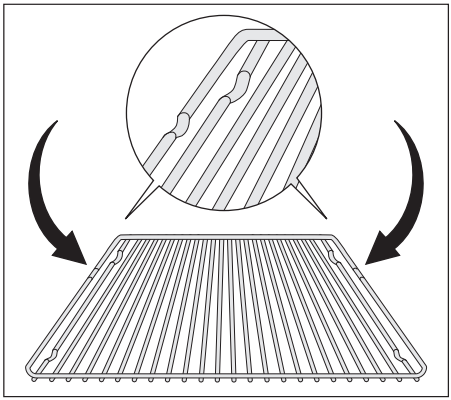
Backblech bzw. Fettpfanne zwischen die Führungsstäbe der gewählten Einsatzebene schieben.



Rost einsetzen:

Rost so einsetzen, dass die Füßchen nach unten zeigen.

Rost zwischen die Führungsstäbe der gewählten Einsatzebene schieben.

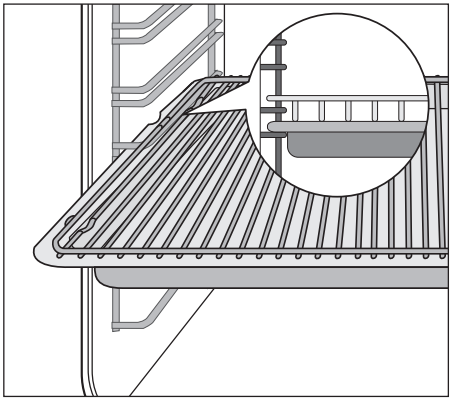


Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

Rost und Fettpfanne gemeinsam einsetzen:

Rost auf die Fettpfanne legen.

Fettpfanne **zwischen** die Führungsstäbe der gewählten Einsatzebene schieben.



Fettfilter einsetzen/herausnehmen

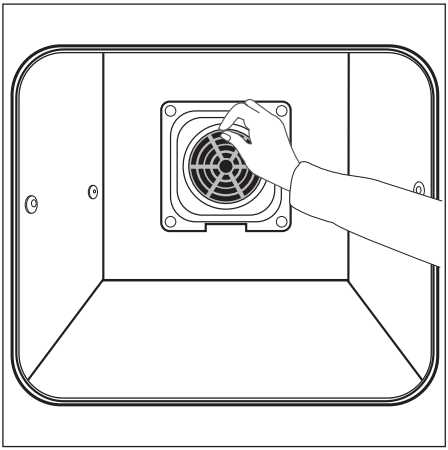
Den Fettfilter nur beim Braten einsetzen, um den Rückwandheizkörper vor Fettspritzern zu schützen.

Fettfilter einsetzen

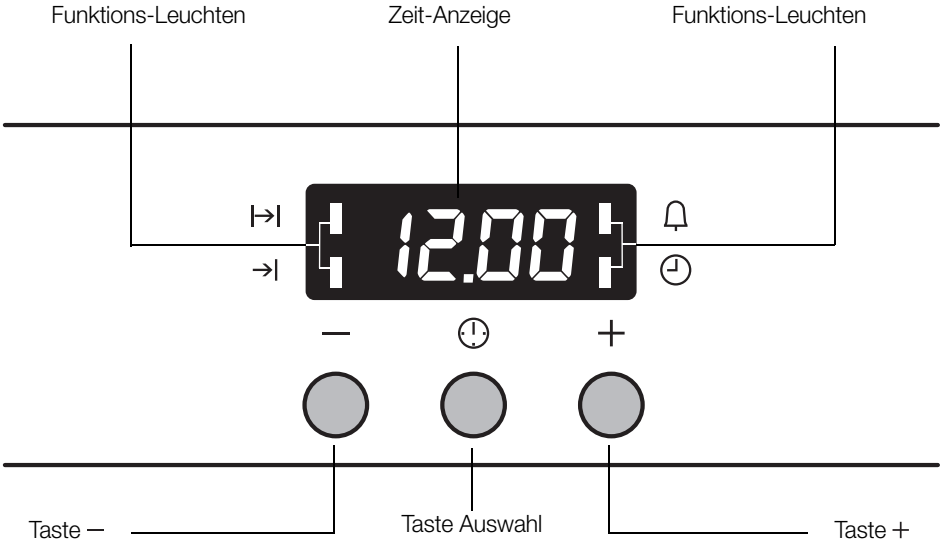
Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen von oben nach unten in die Öffnung an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.

Fettfilter herausnehmen

Fettfilter am Griff fassen und nach oben aushängen.



Uhr-Funktionen



Kurzzeit 🔔

Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf ertönt ein Signal.
Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

Dauer |→|

Zum Einstellen, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll.

Ende →|

Zum Einstellen, wann sich der Backofen wieder ausschalten soll.

Tageszeit 🕘

Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit
(siehe Kapitel Vor dem ersten Gebrauch).

Hinweise zu den Uhr-Funktionen

- Nach dem Auswählen einer Funktion blinkt die dazugehörige Funktionsleuchte ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit der Taste + oder — die gewünschten Zeiten eingestellt werden.
- Nach dem Einstellen der gewünschten Zeit blinkt die Funktionsleuchte nochmals ca. 5 Sekunden. Danach ist die Funktionsleuchte an. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Der Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste beendet werden.
- Die gewünschte Backofen-Funktion und -Temperatur kann vor oder nach dem Einstellen der Uhr-Funktionen Dauer |→| und Ende →| gewählt werden.
- Nach Ablauf des Garvorgangs die Schalter Backofen-Funktion und Temperatur-Wahl wieder in die AUS-Position drehen.

Abschaltung der Zeitanzeige

Durch das Abschalten der Zeitanzeige können Sie Energie einsparen.

Zeitanzeige abschalten

Drücken Sie zwei beliebige Tasten so lange, bis die Anzeige dunkel wird.

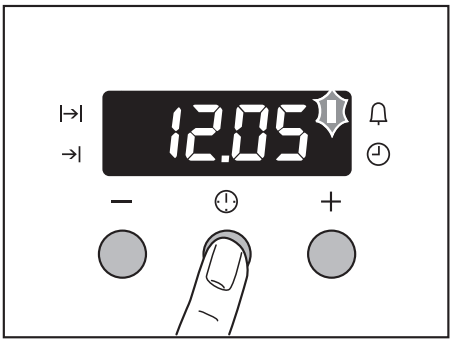
Zeitanzeige einschalten

Drücken Sie eine beliebige Taste solange, bis die Tageszeit wieder in der Anzeige erscheint.

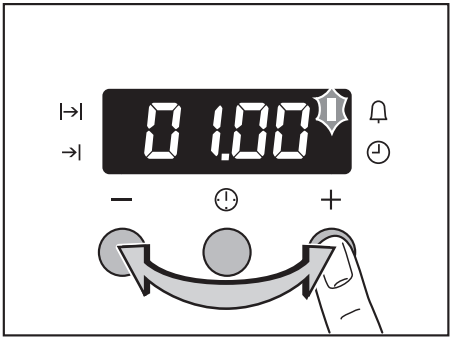
Die Anzeige kann nur abgeschaltet werden, wenn keine der Uhrfunktionen Dauer |→|, Ende →| oder Kurzzeit 🔔 in Betrieb ist.

Kurzzeit 🔔

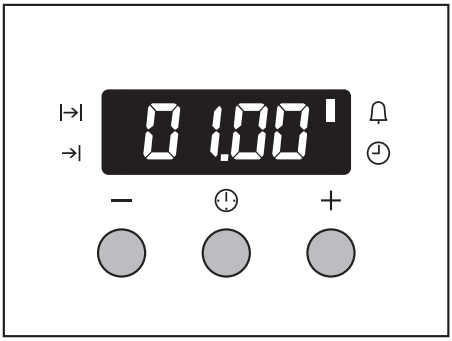
1. Taste Auswahl ⏲ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Kurzzeit 🔔 blinkt.



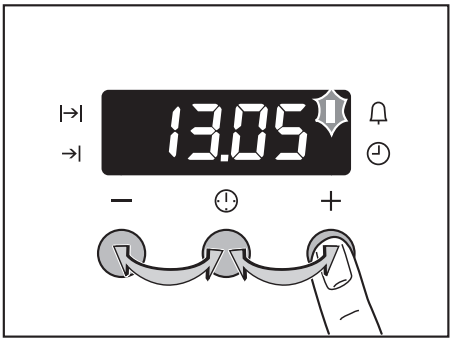
2. Mit der Taste + oder − die gewünschte Kurzzeit einstellen (max. 2 Stunden 30 Minuten).



Nach ca. 5 Sekunden zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit.
Die Funktionsleuchte Kurzzeit 🔔 leuchtet.

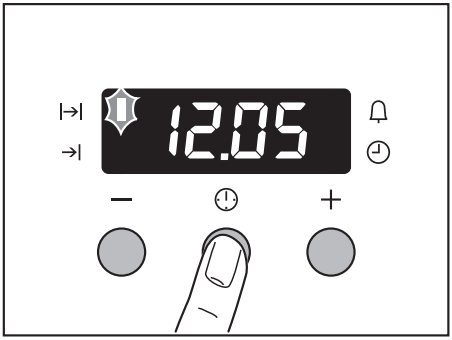


Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein Signal.
Den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

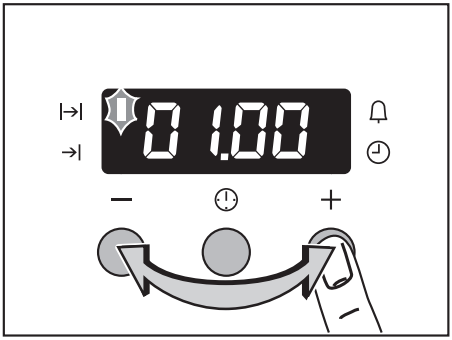


Dauer |→|

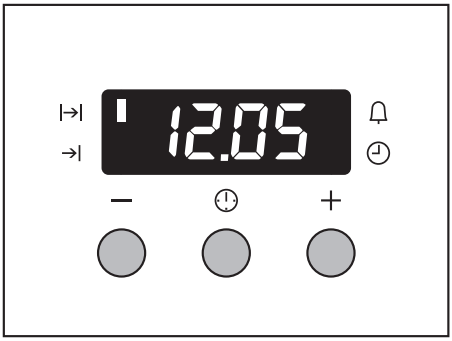
1. Taste Auswahl ⏲ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Dauer |→| blinkt.



2. Mit der Taste + oder − die gewünschte Gardauer einstellen.

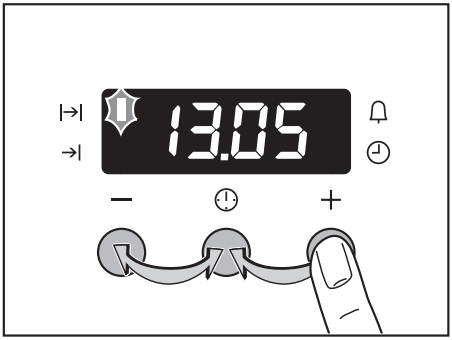


Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit. Die Funktionsleuchte Dauer |→| leuchtet.



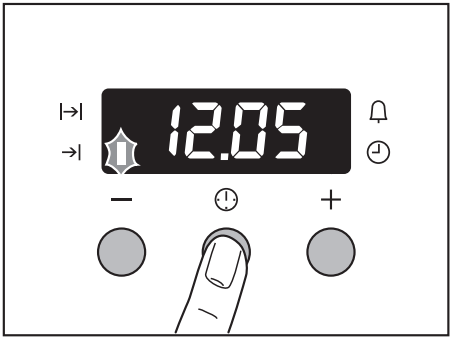
Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus.

3. Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

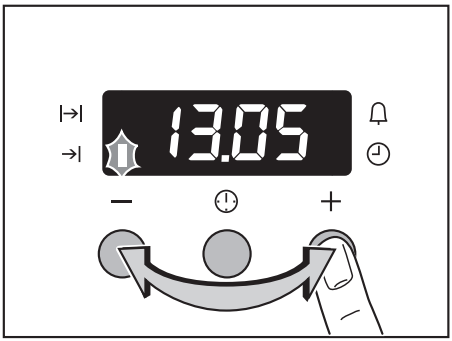


Ende →|

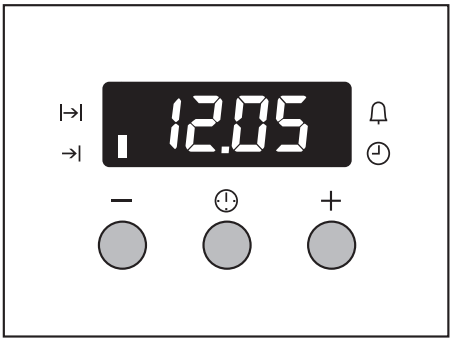
1. Taste Auswahl ⏲ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Ende →| blinkt.



2. Mit der Taste + oder − die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

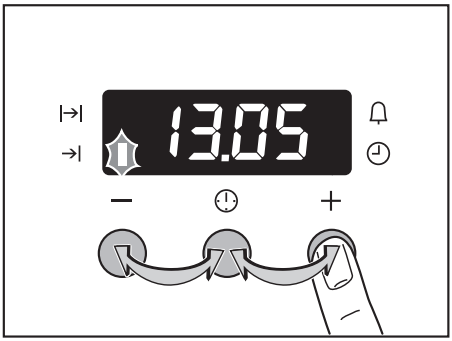


Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit.
Die Funktionsleuchte Ende →| leuchtet.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus.

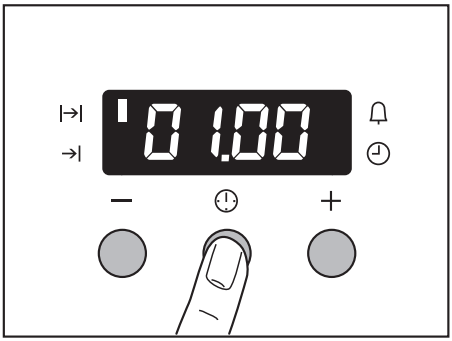
3. Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.



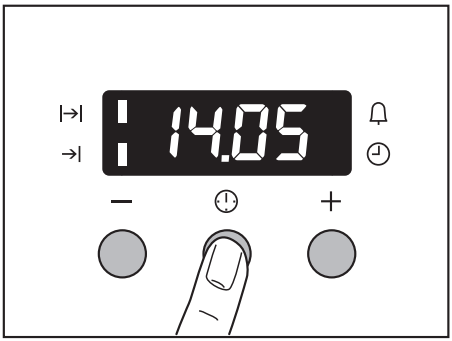
Dauer |→| und Ende →| kombiniert

Dauer |→| und Ende →| können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

1. Mit der Funktion Dauer |→| Zeit einstellen, die das Gericht zum Garen benötigt, hier 1 Stunde.



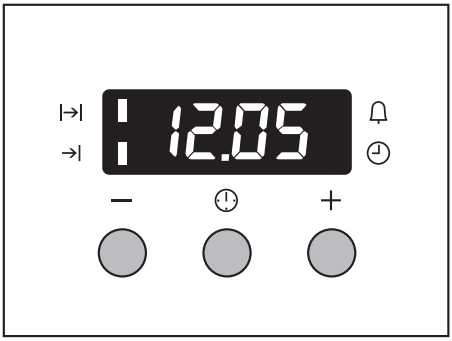
2. Mit der Funktion Ende →| Zeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll, hier 14:05 Uhr.



Die Funktionsleuchten Dauer |→| und Ende →| leuchten und im Display wird die Tageszeit angezeigt, hier 12:05 Uhr.

Der Backofen schaltet sich automatisch zum errechneten Zeitpunkt ein, hier um 13:05 Uhr.

Und nach Ablauf der eingegebenen Dauer wieder aus, hier um 14:05 Uhr.



Anwendungen, Tabellen und Tipps

Kochtabelle

Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.

Koch-stufe	Gar-vorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
0		Nachwärme, Aus-Stellung		
1	**Warm-halten**	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	**Schmel-zen**	Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
	Stocken	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	**Quellen**	Quellen von Reis und Milch-gerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milch-gerichte zwischendurch umrühren
3-4	**Dämpfen Dünsten**	Dünsten von Gemüse, Fisch Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüs-sigkeit zugeben (einige Esslöffel)
4-5	**Kochen**	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden, z. B.: Max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
		Kochen größerer Speise-mengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	**Mildes Braten**	Schnitzel, Cordon bleu, Ko-telett, Frikadellen, Bratwürs-te, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
7-8	**Starkes Braten**	Kartoffelpuffer, Lenden-stücke, Steaks, Flädle	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
9	**Ankochen Anbraten Frittieren**	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Wir empfehlen beim Ankochen oder Anbraten auf die höchste Kochstufe zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der gewünschten Kochstufe fertig garen zu lassen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z. B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.

Backen

Backofen-Funktion: Heißluft mit Ringheizkörper oder Ober-/ Unterhitze

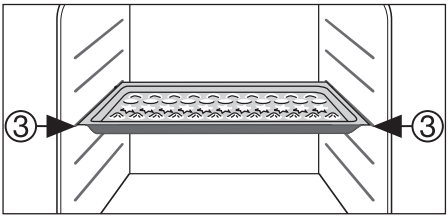
Einsatzebenen

- Backen mit Ober-/Unterhitze ist auf einer Ebene möglich.
- Mit Heißluft mit Ringheizkörper können Sie auf bis zu 3 Backblechen gleichzeitig backen:

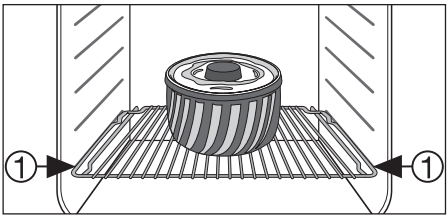
Backformen

- Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Heißluft mit Ringheizkörper sind auch helle Metallformen geeignet.

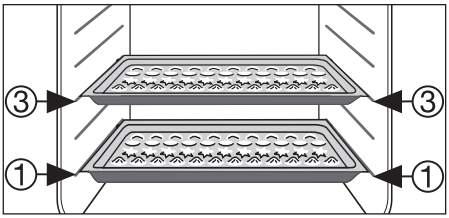
1 Backblech:
z. B. Einsatzebene 3



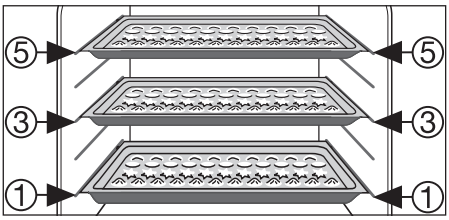
1 Backform:
z. B. Einsatzebene 1



2 Backbleche:
z. B. Einsatzebenen 1 und 3



3 Backbleche:
Einsatzebenen 1, 3 und 5



Allgemeine Hinweise

- Blech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Sie können mit Ober-/Unterhitze oder Heißluft mit Ringheizkörper auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.

Bei Verwendung von Tiefkühlkost können sich beim Garvorgang die eingesetzten Bleche verziehen. Dies ist auf den großen Temperaturunterschied zwischen Tiefgefrorenem und Backofentemperatur zurückzuführen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Die Temperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Beim Backen von Kuchen auf Backblechen oder in Formen auf mehreren Ebenen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) werden auf einer Ebene zubereitet.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.
- Ihr neuer Backofen kann ein anderes Back-/Bratverhalten haben, als Ihr bisheriges Gerät. Passen Sie deshalb gewohnte Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und Einsatzebenen den Empfehlungen in den nachfolgenden Tabellen an.

Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten, um die Nachwärme zu nutzen.
Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Backtabelle

Backen auf einer Einsatzebene

Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Gebäck in Formen				
Napf- oder Rodonkuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	150-160	0:50-1:10
Sandkuchen/Königskuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	140-160	1:10-1:30
Biskuittorte	Heißluft mit Ringheizkörper	1	140	0:25-0:40
Biskuittorte	Ober-/Unterhitze	1	160	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-170	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	Ober-/Unterhitze	1	170-190	0:50-1:00
Apple Pie (2 Formen, Ø20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	1	160	1:10-1:30
Apple Pie (2 Formen Ø20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	1:10-1:30
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-180	0:30-1:10
Käsetorte	Ober-/Unterhitze	1	170-190	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen				
Hefezopf/-kranz	Ober-/Unterhitze	3	170-190	0:30-0:40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) -zuerst -dann	Ober-/Unterhitze	1	 230[1)] 160-180	 0:25 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2)]	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150	0:35-0:50

Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2]	Ober-/Unterhitze	3	170	0:35-0:50
Obstkuchen auf Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160-170	0:40-1:20
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Bienenstich)	Ober-/Unterhitze	3	160-180[1]	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag)[2]	Heißluft mit Ringheizkörper	1	180-200[1]	0:30-1:00
Pizza (dünn)	Heißluft mit Ringheizkörper	1	200-220[1]	0:10-0:25
Fladenbrot	Heißluft mit Ringheizkörper	1	200-220	0:08-0:15
Wähen (CH)	Heißluft mit Ringheizkörper	1	180-200	0:35-0:50
Kleingebäck				
Mürbeteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:06-0:20
Spritzgebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	140	0:20-0:30
Spritzgebäck	Ober-/Unterhitze	3	160[1]	0:20-0:30
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	3	80-100	2:00-2:30
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	100-120	0:30-0:60
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	170-180[1]	0:20-0:30
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160[1]	0:20-0:35
Brötchen	Ober-/Unterhitze	3	180[1]	0:20-0:35
Small Cakes (20 Stück/Blech)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	140[1]	0:20-0:30
Small Cakes (20 Stück/Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170[1]	0:20-0:30

1) Backofen vorheizen
2) Auffangblech bzw. Fettpfanne verwenden

Backen auf mehreren Einsatzebenen

Art des Gebäcks	Heißluft mit Ringheiz-körper	Heißluft mit Ringheiz-körper	Tempera-tur °C	Zeit Std.: Min.
	Einsatzebene von unten			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Gebäck auf Backblechen				
Windbeutel/Eclairs	1 / 4	---	160-180[1)]	0:35-0:60
Streuselkuchen, trocken	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Kleingebäck				
Mürbeteigplätzchen	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Spritzgebäck	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Rührteigplätzchen	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Eiweißgebäck, Baiser	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Makronen	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Hefekleingebäck	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Blätterteigkleingebäck	1 / 3	---	170-180[1)]	0:30-0:50
Brötchen	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Small Cakes (20 Stück/Blech)	1 / 4	---	140[1)]	0:25-0:40

1) Backofen vorheizen

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten zu hell	Falsche Einschubhöhe	Kuchen tiefer einschieben
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Zu hohe Backtemperatur	Backtemperatur etwas niedriger einstellen
	Zu kurze Backzeit	Backzeit verlängern **Backzeiten können nicht durch eine höhere Backtemperatur verkürzt werden**
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen
Kuchen ist zu trocken	Zu niedrige Backtemperatur	Backtemperatur höher einstellen
	Zu lange Backzeit	Backzeit verkürzen
Kuchen wird ungleichmäßig braun	Zu hohe Backtemperatur und zu kurze Backzeit	Backtemperatur niedriger einstellen und Backzeit verlängern
	Teig ist ungleichmäßig verteilt	Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Fettfilter ist eingesetzt	Fettfilter herausnehmen
Kuchen wird innerhalb der angegebenen Backzeit nicht fertig	Zu niedrige Temperatur	Backtemperatur etwas höher einstellen
	Fettfilter ist eingesetzt	Fettfilter herausnehmen

Tabelle Pizzastufe

Gebäckart	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Pizza (dünn)	1	180 - 200[1)]	20 - 30
Pizza (mit viel Belag)	1	180 - 200	20 - 30
Wähe	1	180 - 200	45 - 60
Spinattorte	1	160 -180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Quarktorte, rund	1	140 - 160	60 - 90
Quarktorte auf dem Blech	1	140 - 160	50 - 60
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 70
Gemüse Pie	1	160 - 180	50 - 60
Fladenbrot	1	250 - 270[1)]	10 - 20
Blätterteigtorte	1	160 - 180[1)]	40 - 50
Flammekuchen	1	250 - 270[1)]	12 - 20
Piroggen	1	180 - 200[1)]	15 - 25

1) Backofen vorheizen

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofen-Funktion		Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Nudelauflauf		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse[1)]		Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes [1)]		Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:40-0:60
Fischaufläufe		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse		Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:30-1:00

1) Backofen vorheizen

Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Backofen-Funktion		Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit
Tiefkühlpizza		Ober-/Unterhitze	3	nach Herstellerangaben	nach Herstellerangaben
Pommes frites[1] (500 g)		Heißluft mit Ringheizkörper	3	200-220°C	nach Herstellerangaben
Baguettes		Ober-/Unterhitze	3	nach Herstellerangaben	nach Herstellerangaben
Obstkuchen		Ober-/Unterhitze	3	nach Herstellerangaben	nach Herstellerangaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2- bis 3-mal wenden

Braten

Backofen-Funktion: Ober-/ Unterhitze oder Heißluftgrillen

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Große Braten können Sie **direkt im Auffangblech oder auf dem Rost mit untergesetztem Auffangblech braten.**
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir **im Bratentopf mit Deckel** zu braten. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten.

Hinweise zur Brattabelle

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte.

- Wir empfehlen Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.
- Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Brattabelle

Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Einsatz ebene	Tempe-ratur °C	Zeit Std.: Min.
Rindfleisch						
Schmorbraten	1-1,5 kg		Ober-/ Unterhitze	1	200-250	2:00-2:30
Roastbeef oder Filet						je cm Höhe
- innen rot	je cm Höhe		Heißluftgrillen	1	190-200[1)]	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe		Heißluftgrillen	1	180-190	0:06-0:08
- durch gebraten	je cm Höhe		Heißluftgrillen	1	170-180	0:08-0:10
Schweinefleisch						
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg		Heißluftgrillen	1	160-180	1:30-2:00
Kotelett, Kassler	1-1,5 kg		Heißluftgrillen	1	170-180	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg		Heißluftgrillen	1	160-170	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg		Heißluftgrillen	1	150-170	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg		Heißluftgrillen	1	160-180	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg		Heißluftgrillen	1	160-180	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg		Heißluftgrillen	1	150-170	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg		Heißluftgrillen	1	160-180	1:00-1:30
Wild						
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg		Ober-/ Unterhitze	3	220-250[1)]	0:25-0:40
Reh-/ Hirsch-rücken	1,5-2 kg		Ober-/ Unterhitze	1	210-220	1:15-1:45
Reh-/ Hirschkeule	1,5-2 kg		Ober-/ Unterhitze	1	200-210	1:30-2:15
Geflügel						
Geflügelteile	je 200-250g		Heißluftgrillen	1	200-220	0:35-0:50

Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Einsatz ebene	Tempe-ratur °C	Zeit Std.: Min.
Hähnchenhälfte	je 400-500g		Heißluftgrillen	1	190-210	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg		Heißluftgrillen	1	190-210	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg		Heißluftgrillen	1	180-200	1:15-1:45
Gans	3,5-5 kg		Heißluftgrillen	1	160-180	2:30-3:30
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg		Heißluftgrillen	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 kg		Heißluftgrillen	1	140-160	2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg		Ober-/ Unterhitze	1	210-220	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen

Flächengrillen

Backofen-Funktion: Grill oder Großflächengrill mit maximaler Temperatureinstellung

Achtung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür.

Den leeren Backofen mit den Grill-Funktionen immer 5 Minuten vorheizen!

- Zum Grillen den **Rost** in die **empfohlene Einsatzebene** einsetzen.
- Das **Auffangblech** immer in die **1. Einsatzebene** von unten einsetzen.
- Die Grillzeiten sind Richtwerte.
- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.

Grilltabelle

Grillgut	Einsatzebene	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	4	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfilet-Steaks, Kalbssteaks	4	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	3	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote[1)]	3	4-6 Min.	3-5 Min.
Belegte Toastbrote	3	6-8 Min.	---

1) Nicht vorheizen

Auftauen

Backofen-Funktion: Auftauen ❄ (ohne Temperatureinstellung)

- Ausgepackte Speisen auf einem Teller auf den Rost stellen.
- Zum Abdecken keine Teller oder Schüsseln verwenden, da diese die Auftauzeit erheblich verlängern.
- Zum Auftauen den Rost in die **1. Ebene von unten** einsetzen.

Auftautabelle

Gericht	Auftauzeit Min.	Nachtauzeit Min.	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100-140	20-30	Hähnchen auf umgedrehte Untertasse in großen Teller legen Nach halber Zeit wenden
Fleisch, 1000g	100-140	20-30	Nach halber Zeit wenden
Fleisch, 500g	90-120	20-30	Nach halber Zeit wenden
Forelle, 150g	25-35	10-15	---
Erdbeeren, 300g	30-40	10-20	---
Butter, 250g	30-40	10-15	---
Sahne, 2 x 200g	80-100	10-15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen
Torte, 1400g	60	60	---

Dörren

Backofen-Funktion: Heißluft mit Ringheizkörper

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Roste.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.
- Danach Dörrgut fertig dörren.

Dörrgut	Temperatur in °C	Einsatzebene		Zeit in Stunden (Richtwert)
		1 Ebene	2 Ebenen	
Gemüse				
Bohnen	60-70	3	1 / 4	6-8
Paprika (Streifen)	60-70	3	1 / 4	5-6
Suppengemüse	60-70	3	1 / 4	5-6
Pilze	50-60	3	1 / 4	6-8
Kräuter	40-50	3	1 / 4	2-3
Früchte				
Zwetschgen	60-70	3	1 / 4	8-10
Aprikosen	60-70	3	1 / 4	8-10
Apfelschnitze	60-70	3	1 / 4	6-8
Birnen	60-70	3	1 / 4	6-9

Einkochen

Backofen-Funktion: Unterhitze

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.
- **Gläser mit Twist-Off- oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet**.
- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.
- Verwenden Sie zum Einkochen das Blech. Darauf haben bis zu sechs Gläser mit je einem Liter Inhalt Platz.
- Die Gläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.
- Stellen Sie die Gläser so in das Blech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Blech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35-60 Minuten), den Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100°C zurückstellen (siehe Tabelle).

Einkochtabelle

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte.

Einkochgut	Temperatur in°C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100°C in Min.
Beerenobst			
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	---
Unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15
Steinobst			
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15
Gemüse			
Karotten[1)]	160-170	50-60	5-10
Pilze[1)]	160-170	40-60	10-15
Gurken	160-170	50-60	---
Mixed Pickles	160-170	50-60	15
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20
Bohnen	160-170	50-60	---

1) Im ausgeschalteten Backofen stehen lassen

Reinigung und Pflege

Warnung: Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.

Warnung: Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen verboten!

Achtung: Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

Gerät von außen

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Backofeninnenraum

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

1. Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen.

Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Achtung: Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Zubehör

Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Fettfilter

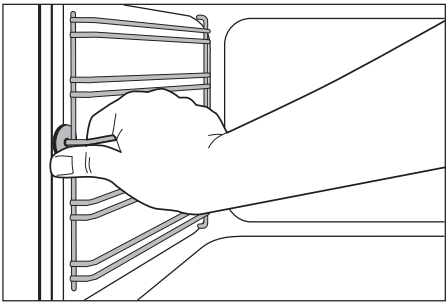
1. Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
2. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Esslöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

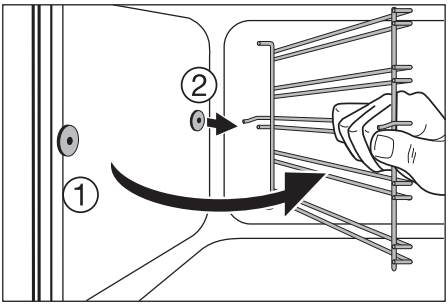
Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

Einschubgitter abnehmen

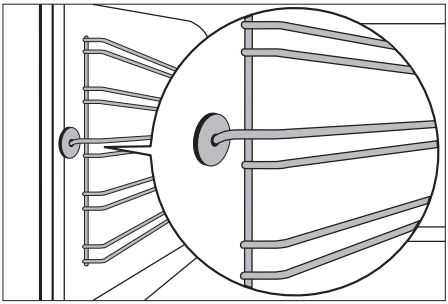
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).



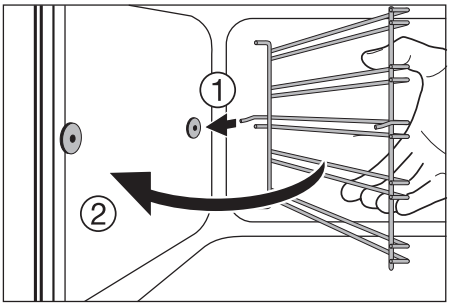


Einschubgitter einsetzen

Wichtig! Die abgerundeten Enden der Führungsstäbe müssen nach vorne weisen!



Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen (1) und dann vorne einstecken und andrücken (2).



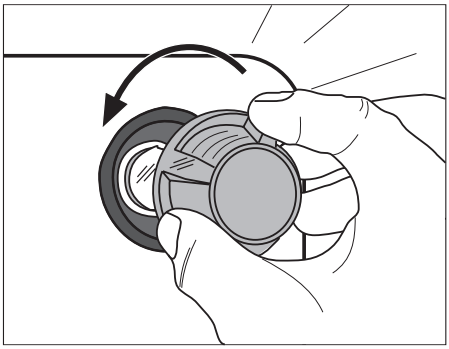
Backofenbeleuchtung

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

Zum Schutz der Backofenlampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

Backofenlampe austauschen/Glasabdeckung reinigen

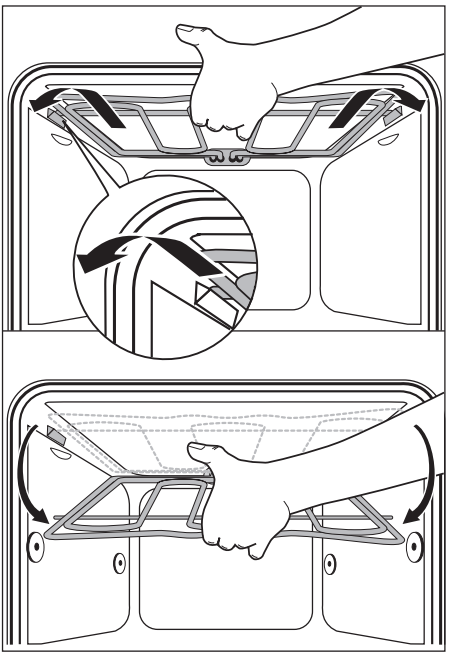
1. Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Falls erforderlich: **Backofen-Beleuchtung 25 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig**, austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.



Backofendecke

Zur leichteren Reinigung der Backofendecke kann der obere Heizkörper abgeklappt werden.

Heizkörper abklappen



Warnung: Heizkörper nur abklappen, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht!

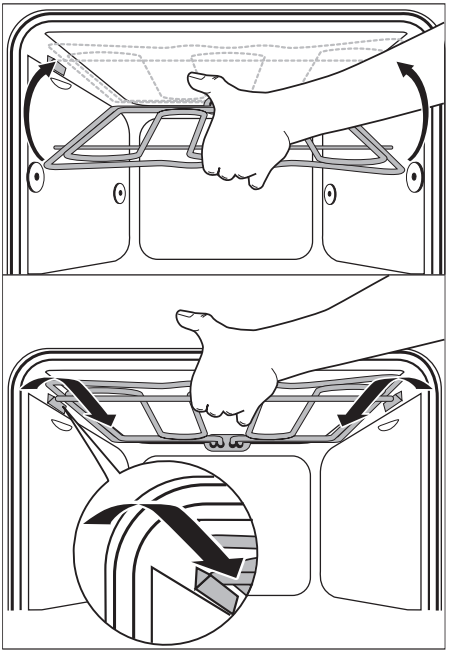
1. Seitliche Einschubgitter abnehmen.
2. Den Heizkörper vorne anfassen und über die Prägung an der Backofeninnenwand hinaus nach vorne ziehen.
3. Der Heizkörper klappt nun nach unten.

Achtung: Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt nach unten! Der Heizkörper kann abbrechen.

Backofendecke reinigen

Heizkörper befestigen

1. Heizkörper bis an die Backofendecke zurückführen.
2. Den Heizkörper gegen die Federkraft nach vorne ziehen und über die Backofenprägung führen.
3. In die Halterung einrasten lassen.
4. Einschubgitter einsetzen.



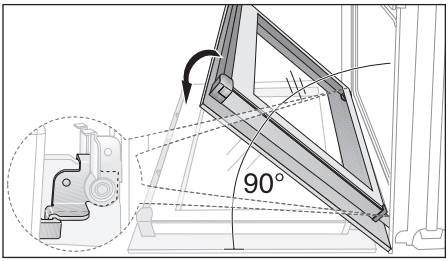
Achtung: Der Heizkörper muss auf beiden Seiten oberhalb der Prägung in der Backofeninnenwand liegen und richtig eingerastet sein.

Backofen-Tür

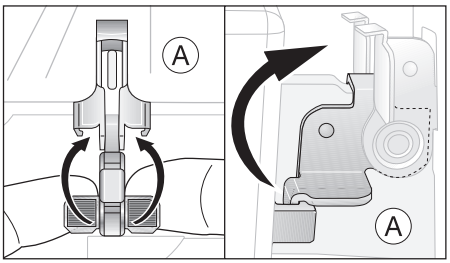
Zum leichteren Reinigen des Backofeninnenraums lässt sich die Backofen-Tür Ihres Gerätes aushängen.

Backofen-Tür aushängen

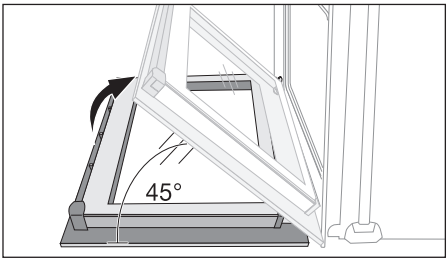
1. Backofen-Tür vollständig öffnen.



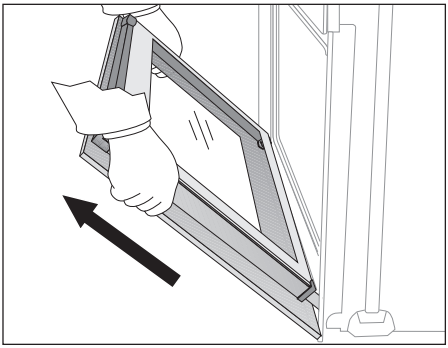
2. **Klemmhebel**(A) an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.



3. Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung schließen (ca. 45°).



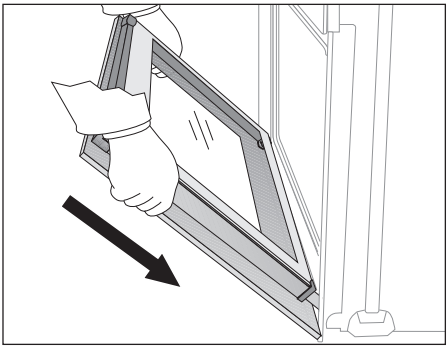
4. Backofen-Tür mit beiden Händen seitlich anfassen und vom Backofen schräg nach oben wegziehen (**Vorsicht**: Schwer!).



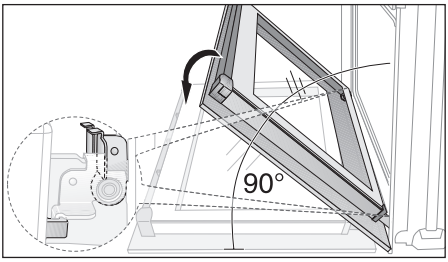
Backofen-Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.

Backofen-Tür einhängen

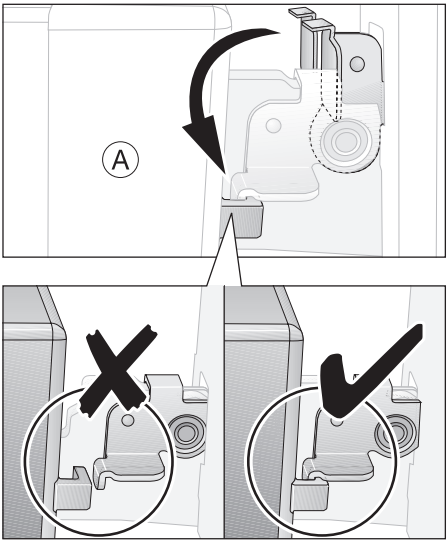
1. Backofen-Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen und unter einem Winkel von ca. 45° halten.
   Die Aussparungen an der Unterseite der Backofen-Tür auf die Scharniere am Backofen setzen.
   Die Tür bis zum Anschlag nach unten gleiten lassen.



2. Backofen-Tür vollständig öffnen.



3. Klemmhebel(A) an beiden Türscharnieren in die ursprüngliche Position zurückklappen.



4. Backofen-Tür schließen.

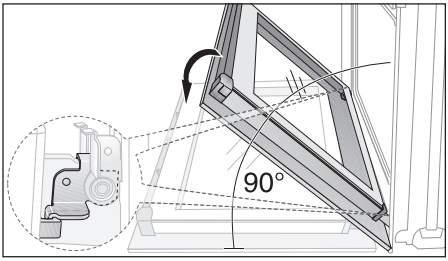
Backofen-Türglas

Die Backofen-Tür ist mit drei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die inneren Scheiben sind zur Reinigung abnehmbar.

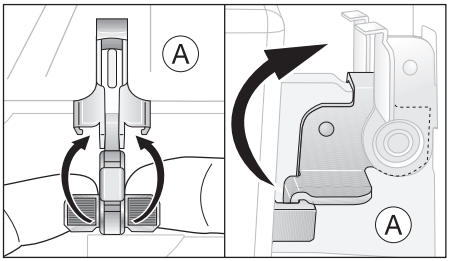
Achtung! Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

Türgläser ausbauen

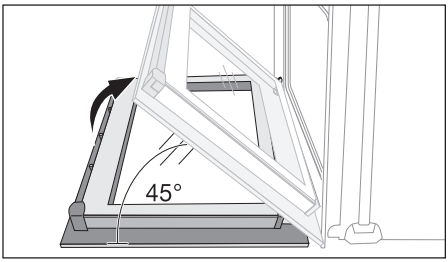
1. Backofen-Tür vollständig öffnen.



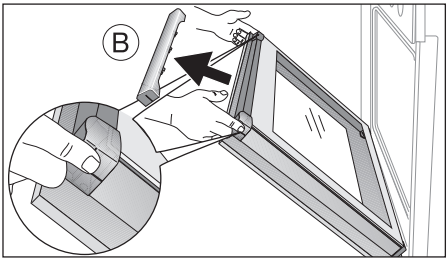
2. **Klemmhebel**(A) an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.



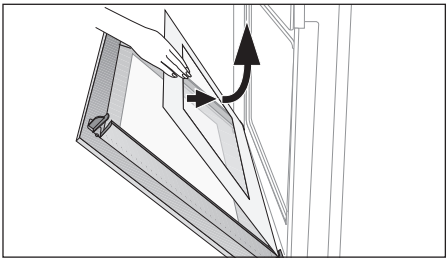
3. Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung schließen (ca. 45°).



4. Türabdeckung(B) an der Türoberkante an beiden Seiten fassen und nach innen drücken um den Klippverschluss zu lösen. Die Türabdeckung dann nach oben wegziehen**.**



5. Türgläser nacheinander am oberen Rand anfassen und aus der Führung nach oben wegziehen.

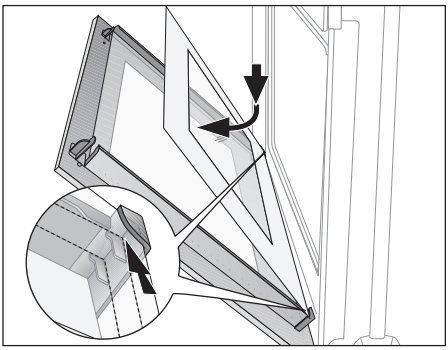


Türgläser reinigen

Die Türgläser gründlich mit Spülmittellauge reinigen. Danach sorgfältig abtrocknen.

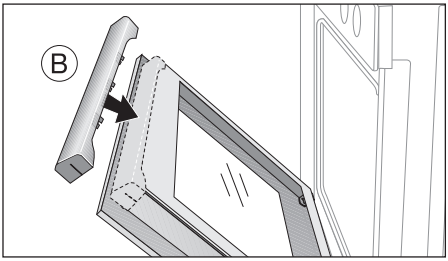
Türgläser einsetzen

1. Türgläser nacheinander schräg von oben in das Türprofil an der Türunterkante einführen und absenken.

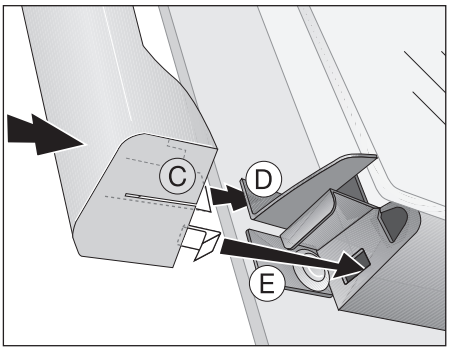


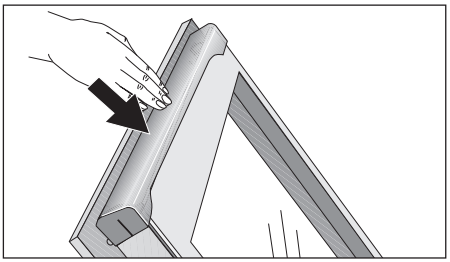
Zuerst die kleinere Scheibe, dann die größere Scheibe einsetzen.

2. Türabdeckung(B) seitlich anfassen, an der Innenseite der Türkante anlegen und Türabdeckung(B) auf die Türoberkante aufstecken.

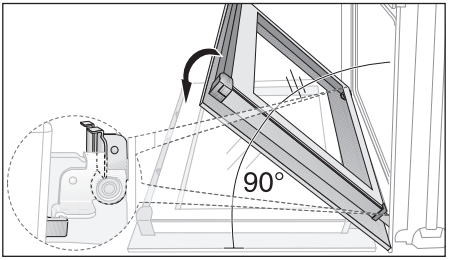


An der offenen Seite der Türabdeckung(B) befindet sich eine Führungsschiene(C). Diese muss zwischen der äußeren Türscheibe und dem Führungswinkel(D) eingeschoben werden.
Der Klippverschluss(E) muss eingerastet sein.

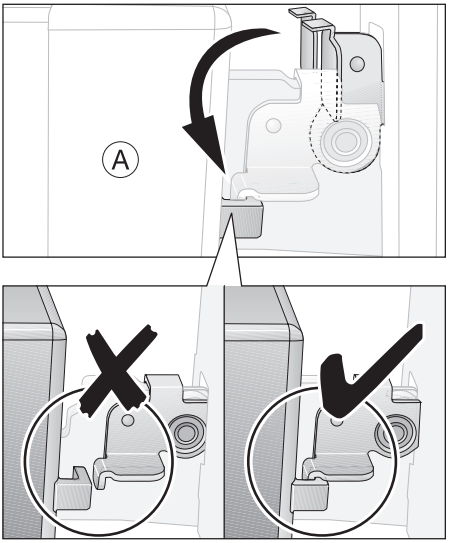




3. Backofen-Tür vollständig öffnen.



4. Klemmhebel(A) an beiden Türscharnieren in die ursprüngliche Position zurückklappen.



5. Backofen-Tür schließen.

Was tun, wenn …

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht	Gebrauchsanweisung zum Einbaukochfeld beachten	
Der Backofen heizt nicht auf	Der Backofen ist nicht eingeschaltet	Backofen einschalten
	Die Tageszeit ist nicht eingestellt	Tageszeit einstellen
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt	Einstellungen nachprüfen
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Backofenbeleuchtung fällt aus	Die Backofenlampe ist kaputt	Backofenlampe austauschen

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.

Warnung! Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Hinweis für Geräte mit Metallfront:

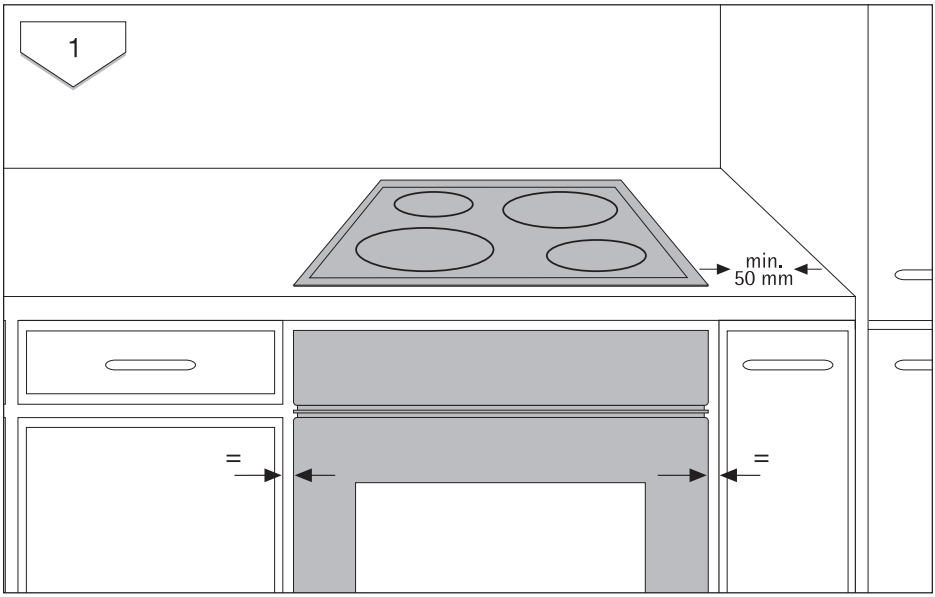
Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes kann es nach dem Öffnen der Tür, während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

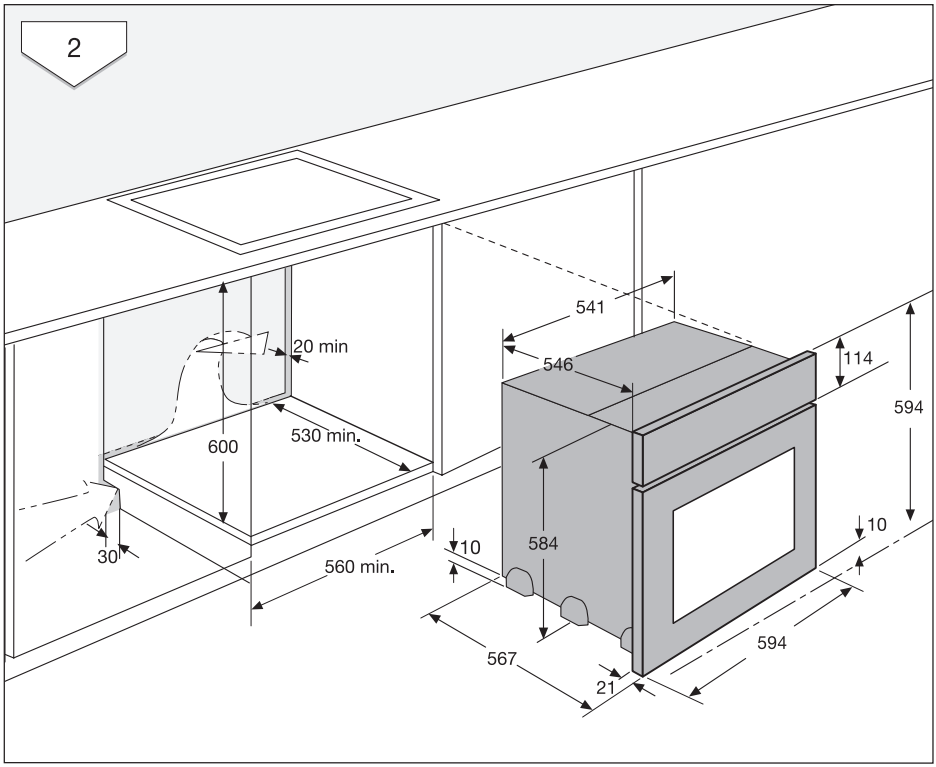
Montageanweisung

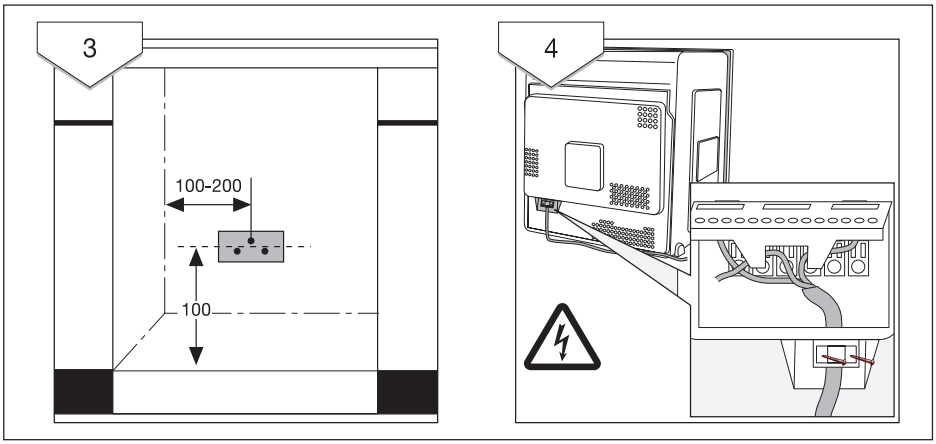
Achtung: Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden.
Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

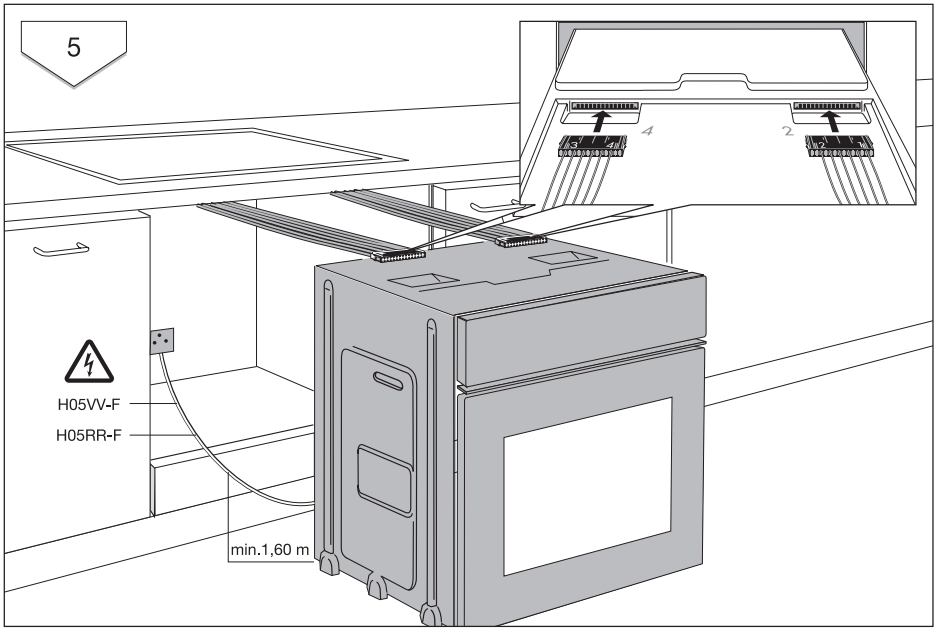
Sicherheitshinweise für den Installateur

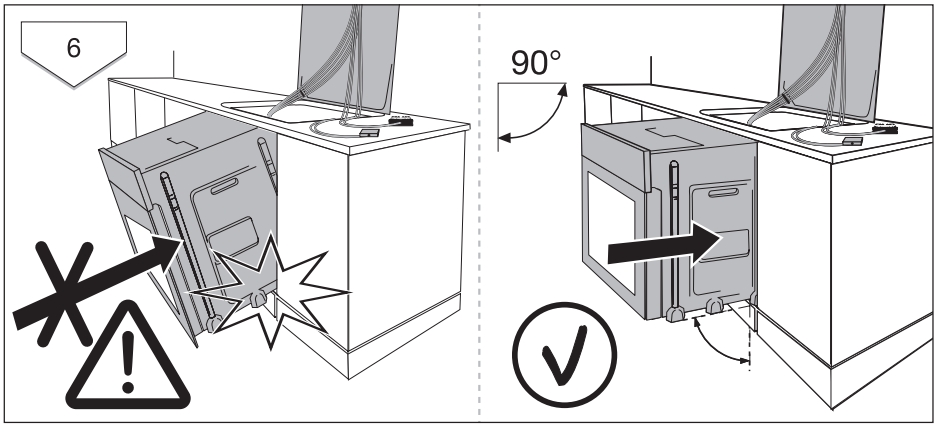
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3mm allpolig vom Netz zu trennen.
  Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Standsicherheit des Einbauschrankes muss DIN 68930 genügen.
- Einbauherde und Einbaukochfelder sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen aus Sicherheitsgründen nur mit Geräten des gleichen Herstellers kombiniert werden.

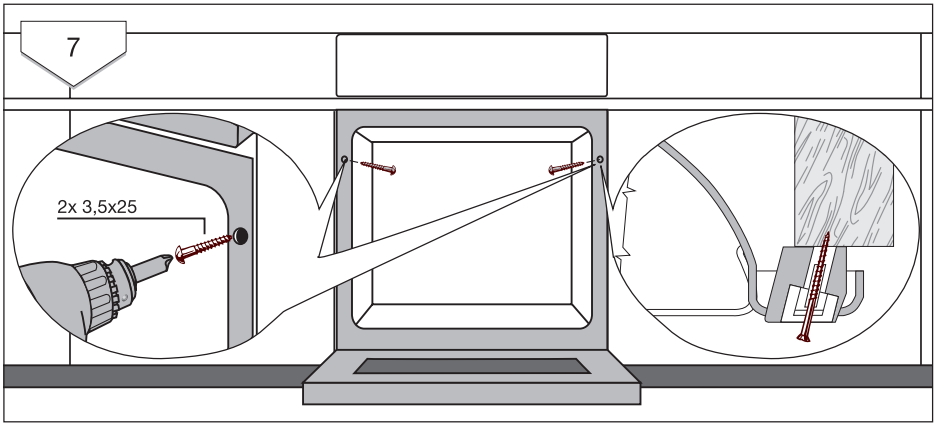

1
min.
50 mm
=
=


2
541
546
114
594
20 min
530 min.
600
584
10
10
30
560 min.
567
21
594


3
100-200
100
4


5
4
2
H05VV-F
H05RR-F
min.1,60 m


6
90°


7
2x 3,5x25

Entsorgung

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Altgerät

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Garantie/Kundendienst

Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein.
Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchs-tauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte
GmbH
Markenvertrieb Juno
Muggenhofer Straße
135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute
Stand Jan. 2002

Österreich

Sehr geehrter Kunde!
Wir, die Electrolux Hausgeräte GmbH, beglückwünschen Sie zum Erwerb eines Gerätes aus dem Electrolux Konzern. Für dieses Gerät räumen wir Ihnen, als Verbraucher im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes gemäß den nachstehenden Bedingungen, eine besondere Garantie ein, die Ihnen zusätzliche Rechte gewährt.

1. Die Garantie beginnt mit dem Tag an dem das Gerät gekauft wurde und erstreckt sich über einen Zeitraum von 24 Monaten. Wir empfehlen daher, den Kaufbeleg unbedingt aufzubewahren.
2. Die Garantie umfasst Mängel am Gerät, die nachweislich auf einen Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Auftreten angezeigt werden. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel, die durch nicht vorschriftsgemäße Handhabung des Gerätes, durch Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen und durch Reparaturen oder Eingriffe, die von Personen vorgenommen wurden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, verursacht wurden. Werden unsere Geräte mit Ersatzteilen oder Zubehörteilen versehen, die keine Originalteile sind und wurde dadurch ein Defekt verursacht, ist dieser ebenfalls nicht durch die Garantie gedeckt.
   Von der Garantiezusage ausgenommen sind Verschleißteile (z.B.: Keilriemen, Kohlebürsten, Leuchtmittel, usw.).
3. Die Garantiezusage umfasst die Behebung oben dargestellter Mängel am Gerät innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels durch Verbesserung. Die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Weg-, Arbeits-, und Materialkosten werden von uns getragen. Über die Verbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie nicht eingeräumt. Verbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unseren Kundendienstwerkstätten, durchgeführt. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- bzw. Lieferdatum vorzulegen.
4. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für ausgewechselte Teile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.
6. Durch diese Garantie wird der Gewährleistungsanspruch des Kunden gegen den Händler, bei dem er das Gerät gekauft hat, weder eingeschränkt noch aufgehoben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem neuen Gerät und erlauben uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass Ihnen auch nach Ablauf der Garantie unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner gerne mit Rat und Tat zur Verfügung stehen.
Electrolux Hausgeräte GmbH

ELECTROLUX HAUSGERÄTE GMBH			
ADRESSE HERZIGGASSE 9 A-1230 WIEN	**VERTRIEB TELEFON** (01) 866 40-200 **VERTRIEB TELEFAX** (01) 866 40-250	**KUNDENDIENST TELEFON** (01) 866 40-330 **KUNDENDIENST TELEFAX** (01) 866 40-300	**WIEN FN 98903 x** **DVR:** 0595411 **ARA LIZENZ NR. 2702** **UID:** ATU 14758207

Österreich

Unsere Kundendienststellen und Servicepartner
Electrolux stellt Ihnen hiermit jene Partner vor, die dafür garantieren, dass wir Ihnen Top-Qualität mit unseren Kundendiensteinrichtungen jetzt und in Zukunft bieten. Unsere Kundendienststellen in den Bundesländern sind spezialisiert auf unsere Marken: AEG, Electrolux, Juno, Zanussi.

Zentrale: Kundendienst Wien, Niederösterreich, nördliches Burgenland
Electrolux Hausgeräte GmbH
1230 Wien, Herziggasse 9

Tel. Reparaturannahme	01/86640-330
Tel. Ersatzteile	01/86640-315
Technische Hotline (0,88€/Min.)	0900-340090
Fax	01/86640-300

Internet: **kundendienst@electrolux.co.at**

Kundendienststelle Oberösterreich
Hausgeräte Kundendienst GmbH
4030 Linz, Winetzhammerstraße 8

Tel.	0732/383031
Fax	0732/383031-23

Internet: **hg.kundendienst.linz@aon.at**

Kundendienststelle Steiermark, südliches Burgenland
A. Hell - Hausgeräteservice
8020 Graz, Asperngasse 2

Tel.	0316/572615
Fax	0316/572615-30

Internet: **office@a-hell.at**

Kundendienststelle Salzburg
Hausgeräte Kundendienst
Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG
5020 Salzburg, Gnigler Straße 18

Tel.	0662/872714
Fax	0662/872714

Internet: **woerndl-kundendienst@aon.at**

Kundendienststelle Kärnten, Osttirol
Elektroservice H. Schneider
9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189

Tel.	0463/29993
Fax	0463/29993-4

Internet: **elektroservice.schneider@aon.at**

Kundendienststelle Tirol
BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH
6020 Innsbruck, Amraser Straße 118

Tel.	0512/392153
Fax	0512/392153-29

Internet: **bep.innsbruck@aon.at**

Kundendienststelle Vorarlberg
Walter Stecher Elektroinstallationen
6912 Hörbranz, Lochauerstraße 2

Tel.	05573/83651
Fax	05573/83651-14

Internet: **stewa.strom@utanet.at**

Europäische Garantie

Für dieses Gerät besteht in den am Ende dieser Benutzerinformation aufgeführten Ländern eine Garantie von Electrolux für den Zeitraum, der in der Gerätegarantie oder andernfalls gesetzlich festgelegt ist. Wenn Sie aus einem dieser Länder in ein anderes der aufgeführten Länder ziehen, wird die Gerätegarantie unter folgenden Voraussetzungen mit übertragen:

- Die Gerätegarantie beginnt an dem Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Dies wird durch ein gültiges Kaufdokument bescheinigt, das von dem Verkäufer des Gerätes ausgestellt wurde.
- Die Gerätegarantie gilt für denselben Zeitraum und in demselben Ausmaß für Arbeitszeit und Teile, wie sie für dieses spezielle Modell oder diese spezielle Gerätereihe in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.
- Die Gerätegarantie ist personengebunden, d. h. sie gilt für den Erstkäufer des Geräts und kann nicht auf einen anderen Benutzer übertragen werden.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit der von Electrolux herausgegebenen Anleitung installiert und verwendet und wird nur im Privathaushalt eingesetzt, d. h. nicht für gewerbliche Zwecke genutzt.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit allen relevanten Bestimmungen installiert, die in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

Die Bestimmungen dieser europäischen Garantie haben keinerlei Auswirkungen auf die Rechte, die Ihnen gesetzlich zustehen.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid

France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana, d.o.o. Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 9377837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“

Service

Wenn Sie einmal unsere Hilfe benötigen, erreichen Sie uns in Deutschland wie folgt:

Bei Fragen zu Bedienung oder Ausstattung Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an die Juno Hausgeräte Infoline:

Telefon: 0180 5 222 7 22 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.juno.de

Bei technischen Störungen

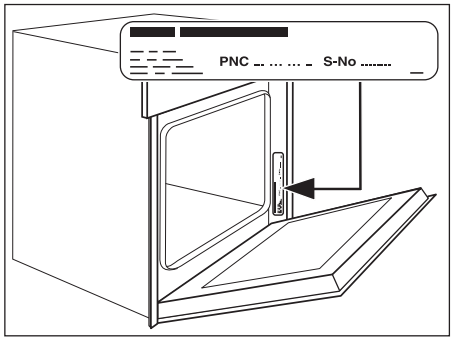
Prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...“) das Problem selbst beheben können.
Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten:

Rufen Sie den Kundendienst:

Telefon: 0180 322 66 22* (0,09 Euro/Min)**
Fax: 0180 580 41 41 (0,12 Euro/Min)**

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

- Modellbezeichnung
- Produkt-Nummer (PNC)
- Serien-Nummer (S-No.) (Nummern siehe Typschild)
- Art der Störung
- eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt



Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel

Telefon: 0180 500 10 76 (0,12 Euro/Min)**
Fax: 0180 500 11 94 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.juno.de

*) Unter dieser Rufnummer werden Sie automatisch mit der Ihrem Wohnort nächstgelegenen Niederlassung des Werkskundendienstes oder dem nächstgelegenen Service-Partner verbunden.

**) Deutsche Telekom/Stand Januar 2002

www.electrolux.com

www.juno-electrolux.de

822 928 129-B-210906-04